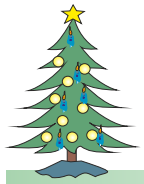
Setzen Sie auf Qualität und Genuß:

Dry Aged für Kenner und Genießer:
Verschiedene Steaks (vom Rind)
auch trocken gereifte **T-Bones** und
Ochsenkoteletts
herrlich marmoriertes **Rib-Eye**
und **Entrecote** sowie **Dry aged Beef**.
Dieses Premium-Geniesser-Fleisch wird mindestens 4 Wochen, nach Metzgermeister-Tradition, trocken gereift.



Auf Vorbestellung bis 9.12.17 bieten wir Ihnen zum gewünschten Abholtermin:
Aus heimischer Jagd: **Reh**, **Hirsch** und **Wildschwein**.
Weidelamm
vom Schäfer Steinle aus Wüstenhausen
Stallhasen
Hasenrücken, Hasenkeulen

Deutsches **Frischgeflügel** vom Bauernhof Barth: **Hähnchen, Puten, Gänse, Haus- und Flugenten** sowie **Geflügelteile**.

www.metzgerei-herbst.de

! Spitzen-Qualität braucht Zeit, bestellen Sie deshalb Dry Aged-Spezialitäten für die Festtage schon JETZT vor.

Unser hauseigenes, frisch gebackenes **Bauernbrot** gibt es auf Bestellung zur Abholung am 23.12.17

Feinkostsalate
stellen wir selbst nach unseren Hausrezepten her und bieten Ihnen eine große Auswahl

Käsespezialitäten
regional, national und international erhalten Sie ebenfalls in unserem Fachgeschäft

Die Familien Herbst und ihr Team bedanken sich bei Ihnen für Ihre Einkaufstreue und dafür, dass Sie unseren täglichen Einsatz für Qualität und Frische zu schätzen wissen – nicht nur an den Feiertagen.
Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien und Freunden geruhsame Weihnachtsfeiertage und einen guten Start ins neue Jahr.

Metzgerei Herbst ✳ Hauptstraße 31 ✳ 74354 Besigheim

Bestellschein für Ihren Festtags-Einkauf:

Gewünschte Abholung am: _____

Vorname/Nachname

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Tel.Nr. für Rückfragen

Metzgerei Herbst
Da weiß man, dass es schmeckt.